



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEDE KEKİ

2 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
1,5 su bardağı un
1 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı galeta unu

Önce yumuşak tereyağıyla kek kalıbı iyice yağlanır. Üzeri galeta unuyla kaplanır. Karıştırma kabına un, pudra şekeri, kabartma tozu, vanilya ve kakao konur. Bir el çırpıcısıyla, kuru olarak karıştırılır. Yumurta, soğuk su ve ayçiçek yağı ilave edilir. Pürüz kalmayana kadar karıştırılır. Hazırlanan kek kalıbına dökülür. 160 derece fırında 50 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 15 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir.